

PIPER GORRI MARMELADAKO ARRAUTZA BITEAK

written by Errezetak



Lizarratik bira bat ematea izugarri gustuko dut, behin bertako taberna batean pintxo bat janda, errezeta hau bururatu zitzaidan.

Osagaiak:

4 Perts.
Piper gorri 1 (hau 240grko pisua du)
120gr Azukrea
3 Arrautza
Gurina zati bat
6 Antxoa-xerra olioan
Esnea
2 Patata
Gatza
Koñak pittin bat

Prestaketa:

1.Kazola batean patatak eta arrautzak sartu, urez estali. Gatzez ondu (Litro bakoitzeko koilaratxo bat gatz) eta sutara, irakiten hasten denetik 8 min igaroz arrautza atera (segituan ur hotzean hoztu), patatak 30min gehiago eduki (edo patatak egosiak eduki arte).



2. Beste kazola batean piper gorriak garbiak, hazirik gabe eta laukitan zatiturik bertan jarri. Azukrea, koilaratxo erdi gatz eta koñak txorrota bat gaineratik gehituz sutan jarri (su erdian) piperrak eginak egon arte.



3. Lehendabizi irabiagailutik eta gero txinotik pasata marmelada egina izango dugu, epeltzean hozkailura sartu.



4. Patatak zuritu eta erretilu batean sardexka batekin zapaldu, hondoren olio

eta esnearekin nahastu nahi duzun testura eduki arte.



5. Arrautzak erditik zatitu, gorringoa atera. Gorringoa, gurina eta antxoaxerra motrailu batean jarri eta multzoa ongi nahastu.



6. Patata pure daukagun erretiluan arrautza erdiak jarri, gorringoa zegoen lekuan [marmelada](#) jarri eta honen gainean motrailuaren nahasia.



7. Erretilua hozkailuan sartu eta hotz zerbitzatu.

